Les feuilles de cuisson NoStik permettent une cuisson diététique et pauvre en calories.
NoStik c'est aussi Toast-it, les sachets pour les toasters et les feuilles de protection pour gazinières.

1 - Les feuilles de cuisson NoStik :

La feuille de cuisson Nostik peut être utilisée pour cuire, rôtir, griller les viandes et volailles, poissons, œufs, frites au four, croquettes de poissons, pain, viennoiserie jusquà 200°…
Conçues pour toutes les poêles et tous les fours mais également pour le micro-ondes, les feuilles de cuisson Nostik sont disponibles dans différentes dimensions, sur une base rectangulaire ou ronde.
Vous pouvez aussi les découper aux dimensions de vos plats avec de simples ciseaux.
En utilisant NoStik, vous ferez une cuisine pauvre en calories, sans ajout de matière grasse. Les aliments cuisent dans leur propre jus de sorte qu'ils gardent toute leur saveur et leurs vitamines.
NoStik utilise un revêtement en ICFLON qui garantit sur les 2 faces le meilleur anti-adhérent alimentaire.
Le résultat : une feuille de cuisson souple et solide ayant une double surface 100% anti-adhérente, une excellente conduction thermique et une haute résistance aux températures de cuisson.
Nostik garantit une sécurité totale pour la santé et répond aux normes alimentaires européennes.
Nostik, utilisable sur les 2 faces, durera de nombreux mois sans diminution de ses propriétés.

Mode d'emploi

Posée dans votre casserolle ou votre poêle, au fond de vos moules à gâteau ou directement sur la grille de votre four, la feuille de cuisson protègera votre support des projections, incrustation d'huile, taches de brulé.
Ni la pâte, ni le riz, ni les graisses n'adhèrent sur la feuille, qu'il suffira de laver pour lui rendre son état neuf.
Etant donné que l'eau n'adhère pas sur la feuille, il vous suffit de la secouer puis de la rouler pour pouvoir la ranger dans votre placard ou vous en resservir aussitôt. La seule précaution d'emploi est d'éviter de la plier ou de la froisser, si vous voulez lui garder un aspect neuf.
Mais, même froissée, ses qualités anti adhérantes resteront intactes. Une utilisation particulièrement remarquable est la cuisson des oeufs au plat, avec ou sans huile/beurre.
Comme la feuille est souple, vous pouvez retirer celle-ci avec les oeufs encore dessus, puis décoller directement sur l'assiette sans risque de casser les jaunes, ce qui arrive fréquement avec les poêles, même anti adhésives.